ACQUISTATO IL .....

Pilùna Primitivo IGT 2018

Primitivo elegante, ricco e potente



Il Pilùna è un rosso pugliese che nasce da uve Primitivo, allevate con passione e competenza nelle vigne dell'azienda Castello Monaci, in Salento. La cura dei particolari è tangibile, quando si lavora a questi livelli. Basti pensare, ad esempio, che la vendemmia delle uve Primitivo destinate a produrre questo vino vengono raccolte solo nelle ore meno calde della giornata, per evitare che il quadro aromatico del vitigno venga compromesso da fermentazioni non desiderate. L'affinamento in barrique di rovere francese, di solo una parte del vino, rende poi il blend finale giustamente morbido ed elegante. Nel bicchiere si presenta di un bel rosso porpora scuro, con profumi intensi di frutta rossa in confettura e tocchi di spezie dolci. Un vino che, grazie al suo lungo finale piacevole, prolunga per diversi minuti il piacere di ogni sorso.

Castello Monaci è una delle aziende che appartengono a Gruppo Italiano Vini, una delle realtà di maggior prestigio nel mondo del vino italiano. La cantina è dotata di una bellissima barricaia capace di contenere oltre mille botti di rovere, scavata nel tufo. Una piccola opera d'arte che merita di essere visitata almeno una volta nella vita. Da un punto di vista tecnologico, invece, Castello Monaci può contare su moderni strumenti di vinificazione, come un sistema refrigerato di pigiatura con serbatoi in acciaio di piccola capacità. Accortezze queste che permettono agli enologi dell'azienda di trattare l'uva con estrema delicatezza, ottenendo da ogni varietà il meglio che il territorio è in grado di esprimere. Castello Monaci, inoltre, da tempo è impegnata anche sul fronte della sostenibilità ambientale e in tutte le fasi della lavorazione tenta di ridurre al minimo l'impronta carbonica e l'impatto sull'ambiente.

La Vigna

Terreno	Argilloso profani e asciutti con presenza di calcare tufaceo
Esposizione	30 mt di altitudine
Allevamento	Alberello pugliese a cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo
Gradazione	14°
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Pronto da bere, può essere conservato per 5 anni
Abbinamento	Costolette di agnello, carni rosse arrostite o brasate (maiale e selvaggina), primi piatti al sugo saporiti.
Vinificazione	Vendemmia in parte manuale e in parte meccanica nelle prime ore del mattino prima decade di settembre. Dopo la pigiatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con macerazione di 14 giorni e rimontaggi programmati. Ultimata la fermentazione mallolattica, una parte del vino matura per 6 mesi in barrique francesi di secondo e terzo passaggio, mentre la restante parte resta in acciaio.
Sensazioni	Colore rosso porpora scuro. Al naso si avverte ampio profumo di frutta rossa matura (prugne e ciliegie) e confettura di amarena marasca, sfumature floreali con viola e spezie. Sentori di pepe e vaniglia che evocano la macchia mediterranea. In bocca, sapore morbido e concentrato, caldo giustamente tannico. Buona struttura e buona persistenza con finale che ricorda la confettura di piccoli frutti rossi e liquirizia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821